

## Asadillo de habichuelillas verdes

**Nombre de la receta**

Asadillo de habichuelillas verdes

**Tiempo**

45 Minutos

**Dificultad**

Muy sencilla

**Personas**

2

**Alérgenos**

Huevo

**Descripción**

Plato frío de habichuelillas verdes con huevo duro.

**Lugar originario de la receta**

Los Pedroches

**Ingredientes**

- 300 gramos de habichuelillas verdes

- 2 huevos duros
- 1 diente de ajo
- 1/2 cucharaditas de cominos en grano
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada soperas de vinagre
- al gusto de sal

## Pasos

**1** En primer lugar lavamos bien las habichuelillas verdes.



**2** A continuación cortamos las puntas y quitamos las hebras laterales si las tuviera. Las partimos en trozos de unos 3 centímetros o al gusto. Las ponemos a hervir con agua y un poquito de sal gorda. Al mismo tiempo cocemos los 2 huevos duros.



**3** Cuando las habichuelillas estén tiernas (unos 15 o 20 minutos), las sacamos reservando una tacita del caldo de cocción. Las enfriamos con agua fría para que no pierdan el verdor.

**4** En un mortero, majamos el comino en grano y el diente de ajo con un poco de sal para que no salte. Añadimos la yema de un huevo duro y lo machacamos todo. Echamos la tacita de caldo de la cocción de las habichuelillas al majado.



**5** En la fuente que tenemos las habichuelillas, picamos el otro huevo duro y la clara que nos ha quedado. Añadimos el aceite y echamos un poquito de sal al gusto y un chorrito de vinagre. Volcamos el majado sobre las habichuelillas.



**6** Revolvemos todo y ya tenemos listas nuestras sencillas y sanas habichuelillas.

## Observaciones o consejos

El asadillo de habichuelillas manchego lleva tomate frito. En nuestra zona, si se le añade es tomate natural. Si cocemos las habichuelillas en olla rápida, se harán en 7 minutos a partir de que empiece a silbar, si estas son tiernas.

**Autor**

Matilde Linares